



Hideg előételek

Kalte Vorspeisen, Cold starters, Studené predjedlá, Antipasti freddi

Cézársaláta pirítóssal

Ceasarsalat mit Toast, Caesar salad with toast, „Cezár” šalát, L’insalata Cesare con toast

950 Ft

Csirkemáj pástétom csatos üvegben salátával, pirítóssal

Hühnerleberpastette im Becher mit Salat und Toast

Chicken liver pastry with salad and toast

Kuracie pecenka ,šalatom ,chlebom

Pasticcio di fegato di pollo in barattolo a fibbia con l’insalata e con toast

850 Ft

Tatárbeefsteak

Tatarenbeefsteak, Beef Tatare, Tatarsky beefsteak, Bistecca alla tartara

1 890 Ft

Lucsony salátatál (napi friss saláta)főtt tojással,sajttal

Tägliche, firsshe-Salatplatte mit gekochte Ei und Käse

Lucsony salad with boiled egg and cheese

„Lucsony šalát ,varené vajcia, syr

Piatto d’insalata alla Lucsony (l’insalata fresca) uovo sodo, formaggio

1 250 Ft

Levesek

Suppen, Soups, Polievky, Zuppe

Fokhagymakrémleves

690 Ft

Knoblauchcremesuppe, Garlic crème soup, Cesnaková krémová polievka, Crema di aglio

Erdei gombakrémleves burgonyagombóccal

790 Ft

Waldpilzcremesuppe mit Kartoffelknödel

Forest mushrooms crème soup with potato dumplings

Krémová polievka z lesných hřibov so zemiakovými knedličkami

Crema di funghi con gnocchi di patate

Orjaleves házi készítésű májgombóccal

750 Ft

Klare schweine Fleischsuppe mit hausgemachtem Leberknödeln

Meatsoup with liver dumplings

Číra bravčová polievka s domácimi pečeňovými knedličkami

Brodo con gnocchi di fegato

Tárkonyos vadraguleves szegfűgómával

890 Ft

Wildragoutsuppe m. Estragon und Wiesenpilzen

Wild ragout soup with tarragon and fairy ring mushrooms

Poľovnícka polievka s esragónom a s lenými hřibami

Zuppa di selvaggina con dragoncello e con marasmio

Falusi tyúkhúsleves minden jóval

850 Ft

Reschhaltige ländliche Hühnersuppe

Rich home-made chicken soup

Domáca slepačia polievka s dobrotami

Ricco Brodo di pollo

Tüzes szürkemarhagulyás

950 Ft

Feurige Gulaschsuppe aus ungarischen Graurind

Hot Hungarian grey cattle beef goulash soup

Ohnivý hovadzi guláš

Piccante Gulash di manzo ungherese

Kecskeméti barackkrémleves

720 Ft

Aprikosencremesuppe auf Kecskeméter Art

Kecskemét style apricot crème soup

Broskyňová krémová polievka na spôsob „Kecskemét”

Crema di albicocca di Kecskemét

Hideg meggyleves, vaniliafagylalttal, tejszínhabbal

750 Ft

Kalte Weichselsuppe mit Vanilleeis und Schlagoberst
Cold cherry soup with Vanile ice and cream
Studená višni polievka s vanilkovou zmrzlinou, šľahačka
Zuppa di amarena con gelato alla vaniglia e con panna

Meleg előételek

Warme Vorspeisen, Warm starters, Teplé predjedlá, Antipasti caldi

Fűszeres velő pirítóssal

690 Ft

Toast mit würzig angebratenes Schweinehirn auf Toast
Spicy marrow with toast
Korenistý bravčový mozoček s hriankami
Cervello speziato con toast

Bolognai spagetti

950 Ft

Spaghetti Bolognese, Spaghetti Bolognese, Boloňské špagetti, Spaghetti alla bolognese

Rántott gombafejek velővel töltve párolt rizzsel tartármártással

1 120 Ft

Gebackene Pilzköpfe mit Hirn gefüllt, Tartarensosse gedünsteter Reis
Marrow filled mushrooms in crumbs with rice and tartare
Viprážené hríby plnené s brav. mozočkom s dusenou ryžou a taárskou omáčkou
Funghi impanati ripieni con cervello, riso bianco con salsa tartara

Hortobágyi húsos palacsinta

1 150 Ft

Hortobagyer Palatschinken mit Fleisch gefüllt
Hortobágy pancakes
Mäsová palacinka na spôsob „Hortobágyi“
Crêpe di Hortobágy ripieno di carne

Rántott sajt rizzsel tartárral

1 180 Ft

Gebackene Käse mit Reis, Tartarsosse
Cheese in breadcrumbs with rice and tartare
Vyprážený syr ryžou, tartar
Formaggio impanato con riso e con salsa tartara

Ajánlataink

Hauptgerichte, Special offers, Naša ponuka, Offerte speciali

Camembert rántva áfonyával jászminrizzsel

1 290 Ft

Gebackene Camembert mit Schwarzbeere, Jasminreis
Camembert in breadcrumbs with cranberry and jasmine rice
Vyprážený plesnivý syr (camambert) s čučoriedkovým lekvárom, jazmínovou ryžou
Camambert impanato con mirtillo e con riso gelsomino

Ropogósra sült csülök gombamártással sült hagymakarikákkal, cikkburgonyával

1 990 Ft

Knuspriges Eisbein mit Pilzsoße, Bratzwiebelringe, Bratkartoffeln
Crunchy pork knuckles with mushroom sauce, fried onion rings and jacket potato slices
Na chrumkavo upečené brav. kolienko s hríbovou omáčkou s opekanou cibul'ou, so zemiakami v šupke
Stinco con salsa di funghi, con cipolle arroste e con patate

Szúzpecsenye baconba tekerve, erdei gombamártással, burgonyachipsszel

2 350 Ft

Jungfernbraten in Speckmantel mit Waldpilzsaucen, Kartoffelchips
Filet of pork rolled in bacon with forest mushroom sauce and potato chips
Bravčové panenka obalená v slanine s omáčkou z lesných hríbov, zemiakové lupenky
Medaglioni di maiale involti in bacon con salsa di funghi

Borzas szúzpecsenye, sült burgonyával

2 150 Ft

Jungfernbraten nach Pariser Art mit Käse und Bratkartoffeln
Filet of pork coated in chessy Parisian batter served with fried potato
Bravčové panenka s hranolkami
Medaglioni impanati alla parigina con patate fritte

Rántott sertéskaraj hasáburgonyával

1 580 Ft

Gebackene Schweinskarrée mit Pommes frites
Battered fillet of pork with French fries
Vyprážený bravčový rezeň s hranolkami
Cotoletta con patate fritte

Cigánypecsenye hagymás törtburgonyával kakastaréjjal

1 580 Ft

Zigeunerbraten mit Zwiebelröstkartoffeln und gebackenem Speck
Fried pork cutlets with onion-mashed potato and 'cockscomb'
Cigánska pečienka so zemiakovou kašou na cibuli so slaninou
Arrosto di porco alla zingaresca con patate lesse con cresta di gallo

Sertéskaraj Lucsony módra (pirított velő, gombaragu tagliatelle)

1 990 Ft

Schweinskarrée nach Lucsony Art, mit Tagliatelle und geröstetem Hirn- und Pilzragout
Loin of pork a la Lucsony with roasted marrow and mushroom tagliatelle
Bravčové karé na spôsob „Lucsony” (pražený mozoček s hribovými zemiakmi
Cotoletta alla Lucsony (cervello arrosto, salsa di funghi con tagliatelle)

Sertésszelet "vadász módra" hercegnőburgonyával

1 890 Ft

Schweinekarree auf Jäger Art mit Prinzessinkartoffeln
Loin of pork huntsman's style with duchess potato
Bravčové karé na spôsob „vadász” s čarovnými zemiakmi
Fetta di maiale alla cacciatore con patate di principessa

Pulyka steak roston fűszervajjal párolt zöldségkavalkáddal 1 690 Ft

Putensteak vom Rost mit Kräuterbutter und gedünstete Gemüseallerei
Roasted turkey steak with seasoned butter and simmered vegetable cavalcade
Na rošte upečené morčacie prsia s bylinkovým maslom a s dusenou zeleninou
Bistecca di tacchino con burro speziato con verdure lesse

Párizsi csirkemell rizibizivel kapos joghurtos mártogatóssal 1 590 Ft

Hühnerbrust auf Pariser Art mit Erbsenreis und Joghurtdip
Breast of chicken in Parisian batter with green pea-rice and dill-yoghurt dip
Kuracie prsia v parížskom cestičku s rýbezlami a s kôprovo-joghurtovou omáčkou
Petto di pollo impanato alla parigina con salsa di yoghurt con capperi

**Szárnyas nyárs fűszeres héjas burgonyával friss salátával
ezersziget öntettel** 1 990 Ft

Ražen z hydiny so zemiakmi v šupke, čerstvým šalátom a s ľubovolnou omáčkou
Spiedino di pollo con patate speziate con l'insalata fresca

**Sonkával, sajttal, töltött pulykamell rántva rizzsel,
hasáburgonyával** 1 980 Ft

Gebackene Putenbrust mit Käse und Schinken gefüllt, gemischte Beilage
Breast of turkey filled with ham and cheese served with rice and French Fries
Morčacie prsia plnené so syrom a šonku, dusena ryža ,hranolkami
Petto di tacchino ripieno di formaggio e di prosciutto con riso bianco e con patate fritte

Pulykasteak baconos sajtmártással, kukoricával és jázmin rizzsel 1 890 Ft

Putensteak mit Käsesosse, Bacon und Jasminreis mit Mais
Steak of turkey in bacon-cheese sauce, sweet corny jasmine rice
Morčací steak so syrovou omáčkou, so slaninou, kukuricou a s jazmínovou ryža
Bistecca di tacchino con salsa di formaggio e di bacon, con mais e con riso gelsomino

Pulykamell rostlapon sütve fahéjas gyümölccsel, krokettel 1 780 Ft

Putenbrust vom Rost, Obstragout mit Zimt, und Kroketten
Grilled breast of turkey with cinnamon-fruit ragout, garnished with croquette
Morčacie prsia na rošte so škoricovo-ovocným ragum, krokety
Petto di pollo arrosto con frutti con cannella e con crochette

**Orosházi libamáj tejfölös, héjas burgonyával rántott
hagymakarikával** 3 190 Ft

Gänselfer auf Orosházer Art mit Pellkartoffeln, Rahm und gebackenen Zwiebelringen
Orosházi style goose liver with sour creamy jacket potato and fried onion rings

Smotanová husacia pečienka „Orosházi” so zemiakmi v šupke a s cibul'ou
Fegato d'oca alla Orosházi con panna acida e con patate e con cipolle impanate

Roston libamáj almával vörösboros meggy mártással

burgonyapürével

2 990 Ft

Gänseleber vom Rost mit gerostete Apfel und Rotwein Weichsel Sosse und Kartoffelpüree
Grilled goose liver with fried apples, red wine- sour cherry sauce and mashed potato
Husacia pečen na rošte s pečenými jablkami, s omáčkou z červeného vína a višni
Fegato d'oca arrosto con mela e con salsa di amarena in vino rosso e con puré di patate

Rántott libamáj petrezselymes burgonyával

2 850 Ft

Gebackene Gänseleber mit Petersilienkartoffeln
Goose liver in breadcrumbs served with parsley potato
Víprázaná husacia pečen so zemiakmi s petržlenom
Fegato d'oca impanato, patate con prezzemolo

Bélszín steak tükörtojással, lecsóraguval, steakburgonyával

3 590 Ft

Beefsteak mit Spiegelei und Letschoragout, Steakkartoffeln
Beefsteak with fried eggs and „lecsó” ragout and steak potatos
Hovädzie sviečková vyprázanými vajcami s „lecsó”
Bistecca con occhio di bue, con ragú di peparonata e con patate steak

Bélszín színesborsmártásban fűszeres héjas burgonyacikkkel

3 490 Ft

Lendenschnitte in bunter Pfeffersosse, mit würzigen Bratkartoffeln
Tenderloin with colourful pepper sauce and spicy jacket potato slices
Hovädzie sviečková s korením s americkými zemiakmi
Bistecca con salsa di pepe con patate speziato

Bélszín érmék vadász módra hercegnő burgonyával

3 690 Ft

Beefsteak nach Jäger Art mit Prinzessinkartoffeln
Tenderloin huntsman's style with duchess potato
Hovädzie sviečková na spôsob „vadász” s čarovnými zemiakmi
Medaglioni di bistecca alla cacciatore con patate di principessa

Ínyenc Fogásaink

Küchenchef empfelung, Gourmet dishes, Naše ľahôdky, Piatti alla ghiotta

Szürkemarha pörkölt galuskával

1 580 Ft

Gulasch aus ungarischem Graurind mit Nockerln
Hungarian grey cattle beef stew with noodles
Hovädzi perkelt s domácimi haluškami
Spezzatino di manzo ungherese con gnocchi

Kacsamell roséra sütve meggyes káposztával és burgonyapürével 2 790 Ft

Entenbrust rose gebraten, Rotkraut mit Weicheln, Kartoffelpürée

Rose fried breast of duck served with sour cherry-cabbage and mashed potato

Do ružova upečené kačacie prsia s višňovo-červenou kapustou so zemiakovou kašou

Petto di anatra arrosto con crauti e amarene e con puré di patate

Kakashere pörkölt tojásos galuskával 1 850 Ft

Gulasch aus Hahn Hoden mit Eiernockerln

Cock ball stew with egg-noodles

Perkelt z kohútlich žľiaz s vajcovými haluškami

Testicoli di galletto, gnocchi con frittata

Ropogós libacomb , hagymástört burgonyával, párolt káposztával 2 750 Ft

Knusprige Gänsekeule, mit Zwiebelnkartoffeln gedünstete Kraut

Crispy goose leg, potatoes steamed cabbage

Chrumkavé hus, zemiaky, dušené kapusta

Coscia di oca arrosta, patate lesse con cipolla, crauti brasati

Három steak roston három gombával hercegnőburgonyával 2 180 Ft

Drei-Steakarten vom Rost, mit 3 Pilzsorten, mit Käse und Prinzessinkartoffeln

(Putenbrust, Hühnerbrust, Schweinefleisch, Pfifferling, Kraterelle, Steinpilz)

Roasted steak trio with cheesy mushroom triplet served with duchess potato (breast of turkey and chicken, pork, chanterelle, horn of plenty and bolette)

Tri grilovaný steak s hubovým krokety

Tre tipi di bistecche con tre tipi di funghi, con patate di principessa

Tócsni bundában sült bikatöke párolt rizzsel tartárral 1 790 Ft

Gebackene Stierhoden auf Pariser Art mit gedünstetem Reis und Tartarensosse

Bulls' testicles in Parisian batter with rice and tartare

Bíče žľazi v paížskom cestičku s dusenou ryžou a tatárskou omáčkou

Testicoli di manzo impanato alla parigina con riso binaco e con salsa tartara

Gazdászpecsenye piritott burgonyával (sertésárja szalonnával, sonkával, hagymával töltve lecsós alapon visszapárolva) 1 890 Ft

Bauernbraten mit Röstkartoffeln (Schweinskammstücke mit Speck, Schinken, Zwiebeln gefüllt, in Letscho gedünstet)

Roast a la Gazdász with sauté potato (pork shoulder filled with lean bacon, ham and onion, simmered in 'letscho')

Bohatá pečenka s pečenými zemiakmi (brav. krkovička so slaninou a šunkou plnené s cibuľou na leče dusené)

Arrosto alla cacciatore con patate fritte (coppa con lardo e prosciutto ripieno die cipolla con ragú di peperonata)

Lucsony tál 2főre: Gazdász pecsenye, párizsi csirkemell, Cordon Bleu, Rántott gombafejek rizzsel, burgonyával, párolt zöldséggel

4 650 Ft

-Lucsony Platte für 2 Personen (Bauernbraten, Hühnerbrust auf Pariser Art, Cordon Bleu, Gebackene Pilzköpfe, mit Reis, Bratkartoffeln und gedünstetes Gemüse
-Lucsony Platter for 2 (Roast a la Gazdász, Parisian breast of chicken, Cordon Bleu, breadcrumbs mushrooms, garnished with rice, sauté potato and simmered vegetables)
-„Lucsony” tanier pre 2 osoby (gazdovská pečienka, vyprážené kuracie prsia v parížskom, Cordon Bleu, vprážená hríby a s dusenou ryžou, opekané zemiaky, dusená zelenina)
- Piatto Lucsony per 2 persone: arrosto alla cacciatore, petto di pollo alla parigina, Gordon Bleu, Funghi impanati con riso bianco, con patate e verdure lesse

Rozmaringos báránygerinc petrezselymes burgonyával, szalonnás zöldbabbal

3 890 Ft

Lammrücken mit Rosmarin und Estragon, mit knackigen gedünstetem Gemüse, Petersilienkartoffeln, grüne Bohnen mit Speck

Lamb rack with rosemary and tarragon, garnished with simmered vegetables, fresh parsley potato and bacon-French beans

Jahňací chrbát s rozmarínom, petržlenovej zemiaky, zelené fazuľky
Schienale die agnello con rosmarino, patate lesse con prezzemolo

Óvári medvehagymás várragu (szarvascomb gombákkal gesztenyével, burgonyagombóccal)

Burragout auf „Óvárer” art mit Bärlauch (Hirschkeule mit Pilzen Kastanien und Kartoffelnknödeln

Óvár castle ragout with wild garlic (venison with mushrooms, chestnut and potato dumplings)

„Óvári” syrovo-cesnakové ragu (jelenie stehná s hríami a gaštanmi so zemiakovými knedličkami)

Selvaggina con cipolla di orso alla Óvár (coscia di cervo con funghi, castani e gnocchi di patate)

2750 Ft

Halaink**Fische, Fish, Naše ryacie špeciality, Pesci****Roston sült pisztráng zöldségekkel petrezselymes burgonyával (2 db pisztráng)**

2 490 Ft

Forelle vom Rost mit Gemüse und Petersilien Kartoffeln

Roasted trout with vegetables and parsley potato

Pstruh na rošte so zemiakmi s petržlenom (2 kusy pstruhu)

Harcspaprikás kapros túrós csuszával

1 940 Ft

Welspaprikasch mit Topfenleckerln

Paprika catfish with dill - cottage cheese egg-noodles

Sumčí paprikáš s kôprovou omáčkou s tvarovovými haluškami

Siluro con gnocchi di ricotta e finocchio

Rántott süllőfilé petrezselymes burgonyával

2 170 Ft

Gebackenes Zahnderfilet mit Petersilienkartoffeln

Battered fillet of pike-perch served with parsley potato

Vypázané filé zo zubáča so zemiakmi s petržlenom

Luccioperca impanata con patate lesse con prezzemolo

**Lazac roston grill wok zöldségekkel petrezselymes burgonyával
fehérbor mártással**

2 890 Ft

Lachs auf Rost mit gegrilltem Wok-Gemüse, Butterkartoffeln

Grilled fillet of salmon with wok vegetables and butter potato

Losos na rošte s grilovanou wok zeleninou ...

Salmone arrosto con verdure preparate in wok, con patate lesse e con salsa di vino bianco

Lazac roston, parajos házi szélesmetélttel

2 780 Ft

Lachs auf Rost mit Spinattagliatelle

Grilled salmon served with spinach tagliatelle

Losos na rošte domáce cestoviny so špenátom

Salmone arrosto, con tagliatelle con spinaci

Vegetáriánus ételeink**Unsere Speisen für Vegetarier Vegetarian dishes, Naše oblíbené
vegetariánské jedlá, Piatti vegetariani****Gombával töltött palacsinta, párolt zöldségekkel, sajtos rizzsel**

1 120 Ft

Palatschinken mit Pilz gefüllt, mit gedünstetem Gemüse, Reis mit Käse

Mushroom filled pancakes with simmered vegetables and cheesy rice

Palacinky plnené s hríbami, dusená zelenina, ryža so syrom

Crepe ripiena di funghi, verdure lesse, riso con formaggio

**Vegetáriánus tál (rántott sajt, bundás karfiol, grillezett zöldség,
rántott hagymakarikák tartármártással)**

1 350 Ft

Vegetarierplatte (gebackener Käse, gebackener Blumenkohl, Grillgemüse mit
Tartarensosse)

Vegetarian plate - battered cheese and cauliflower, grilled vegetables and tartare sauce

Vegetariánsky tanier (vyprážený syr, vyprážený karfiol, grilovaná zelenina, tatárska
omáčka)Piatto vegetariano (formaggio impanato, cavolfiori impanati, verdure alla griglia, cipolle
impanate con salsa tartara)

Grill sajt, friss salátával, birs kompóttal

1 490 Ft

Gegrillte Käse mit frischem Salat und Quitten Kompotte

Grill cheese with fresh salad and quince compote

Grilovaný syr, ľadový šalát, dule kompót

Formaggio alla griglia con l'insalata fresca e con mela cotogna scioppata

Gombás rizottó

1250 Ft

Pilzrisotto

Mushroom risotto

Rizotto s hrúbami

Risotto con funghi

Saláták**Salat, Salads, Šaláty, Insalate****Görög saláta**

990 Ft

Griechischer Salat , Greek salad, Grécky šalát, insalata greca

Paradicsom

620 Ft

Tomatensalat, Tomato salad, Paradjovy šalát, insalata di pomodori

Uborkasaláta

620 Ft

Gurkensalat, Cucumber salad, Uhorkový šalát, insalata di cetrioli

Káposztasaláta

580 Ft

Krautsalat, Cabbage salad, Kapustový šalát, insalata di crauti

Friss vegyes saláta

750 Ft

Frischer gemischter Salat, Fresh mixed salad, Čerstvy miešany šalát, insalata mista

Ecetes alma paprika

550 Ft

Essig Apfelpaprika, Paprika salad with vinegar, Alma paprika, Peperoni gialli piccoli

Csemege uborka

550 Ft

Essig Gurken, Cucumber salad with vinegar, Kyslé uhorky, cetrioli

Házi vegyes saláta

620 Ft

Hausgemachter gemischter Salat, Home-made mixed salad, Domáci miešany šalát, insalata mista di casa

Desszertek**Desserts, Desserts, Dezerty, Dolci****Somlói galuska**

750 Ft

Somlauer Nockerln, Somlói trifle, Šomló” halušky, Zuppa inglese

Túrófánk epervelővel

780 Ft

Topfenkrapfen mit Erdbeersosse
Cottage cheese doughnut with sour strawberry
Tvarohové veterníky s jahodami
Bombole di ricotta con sugo di fragola

Gesztenyepüré, meggyraguval, tejszínhabbal

650 Ft

Kastanienpüree mit Sauerkirsche ragout und Schlagoberst
Chestnut, cherry and whipped cream
Gaštanové pyré, kyslá smotana
Pure di castagna

Gundel palacsinta

790Ft

Gundelpalatschinken, Gundel pancakes, Palacinky „Gundel”, Crépe di Gundel

Eperparfé

720 Ft

Erdbeerparfait, Strawberry parfait, Jahodové parfé, Parfé di fragola

Házi vegyes rétes

750 Ft

Hausgemachte strudel, Homemade strudel, Domáca štrudla, Strudel misto di casa

Sajttál, ízelítő a régió sajt kínálatából

1200 Ft

Käse, Proben der Region bieten
Cheese, samples of the region offer
Syry, vzorky región ponuky
Piatto di formaggio

Konyhafőnök: Schéder Ábris

**Jó étvágyat kívánunk!
Wir wünschen guten Appetit!
Enjoy your meal!
Prajeme Vám dobrú chuť!
Buon appetito!**

Ételeinkből kis adagot is tudunk készíteni, amelyért a teljes ár 70%-át számoljuk fel.

Bei der Bestellung eine halbe Portion des Gesamtpreises von 70% berechnet

Small meal ordering a total price of 70%

Malá jedla objednávanie cena 70% z ceny

Proporzione ridotta con un supplemento di 70% del prezzo totale

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFÁ-t is tartalmazzák.

Die Preise sind in HUF und die Mehrwertsteuer ist inbegriffen.

Prices are in HUF and the VAT is included.

Ceny sú uvedená v HUF a DPH je v cene.

I prezzi sono in fiorini ungheresi e contengono l'iva.

Pálinkák

Bolyhos ágyas vegyes gyümölcs pálinka 2 cl	290Ft
Bolyhos ágyas barack pálinka 2 cl	450 Ft
Agárdi Miraculum kajszi-barack pálinka 2 cl	490 Ft
Agárdi Miraculum körte-pálinka 2 cl	490 Ft
Agárdi birspálinka 2 cl	650 Ft
Rác Szigetköz lelke -jonatán alma pálinka 2 cl	550 Ft
Rác Szigetköz lelke -vilmoskörte pálinka 2 cl	550 Ft
Rézangyal ágyas meggy-pálinka 2 cl	490 Ft
Pannonhalmi Apátsági Tramini törköly-pálinka 2 cl	490 Ft
Zsindelyes Mézes barack 2 cl	550 Ft
Zsindelyes Mézes meggy 2 cl	550 Ft
Márton és Lány málna-pálinka 2 cl	890 Ft
Zwack kosher szilva-pálinka 2 cl	450 Ft

Minőségi röviditalok/Spirituosen/Liquor/Superalcoolici

Bols vodka 2 cl	290 Ft
Zubrowka 2 cl	290 Ft
Smirnoff vodka 2 cl	390 Ft
Gordon's gin 2 cl	390 Ft
Jose Cuervo Tequila Blanco 2 cl	490 Ft
Jose Cuervo Tequila Especial 2 cl	490 Ft
Bacardi 2 cl	390 Ft

Konyakok, Párlatok/Cognac/Koňak/Cognac

Metaxa***** 2 cl	350 Ft
Remy Martin V.S. 2 cl	560 Ft
Remy Martin V.S.O.P. 2 cl	800 Ft
Calvados Boulard 2 cl	600 Ft
Stroh 80 2 cl	390 Ft

Whisky-k

Johnnie Walker Red Label 2 cl	390 Ft
Ballantine's 2 cl	390 Ft

Tullamore Dew 2 cl	400 Ft
Jack Daniel's 2 cl	400 Ft

Likőrök, Vermouthok/Likör/Liqueur/Likér

Unicum 2 cl	390 Ft
Pannonhalmi Bencés likőr 2 cl	390 Ft
Jägermeister 2 cl	370 Ft
Bailey's 2 cl	390 Ft
Eristoff Red 2 cl	350 Ft
Martini Bianco 8 cl	550 Ft
Martini Extra Dry 8 cl	550 Ft

Folyó Borok/Offene Weine/Opened Wines/Vini aperti

Pannonhalmi olaszrizling – Vaszari Pincészet 1 dl	190 Ft
Soproni kékfrankos 1 dl	190 Ft

Palackozott borainkat borlapunkon ajánljuk

Pezsgők/Sekt/Champagnes/Šampanské/Spumanti

Törley Charmant Doux 0,75 l	2 390 Ft
Törley Gála 0,75 l	2 390 Ft
Törley Nyers pezsgő 0,75 l	5 290 Ft
Laurent Perier Brut Champagne 0,75 l	19 100 Ft

Csapolt sörök/Zapf Bier/Draught beer/Čapované pivo/ Birra alla spina

Soproni 0,3 l	290 Ft
Soproni 0,5 l	490 Ft
Gösser 0,3 l	360 Ft
Gösser 0,5 l	600 Ft

Üveges Sörök/Bier/Beer/Pivo/Birre

Soproni 0,5 l	440 Ft
Heineken 0,33 l	560 Ft
Zlaty Bazant 0,5 l	590 Ft
Gösser Citrom 0,33 l	490 Ft
Edelweiss 0,5 l	850 Ft

Amstel Pulse 0,33 l	690 Ft
Gösser Bock 0,5 l	690 Ft
Gösser alkoholmentes 0,33 l	490 Ft

**Ásványvizek, Szénsavas és rostos
üdítőitalok/Erfrischungsgetränke/Soft Drink/Mineralka
voda, osviežujúce nápoje/Acqua minerali, bibite gasate e
spremute**

Margitszigeti Kristályvíz dús, csendes 0,3 l	320 Ft
Römerquelle citromfüves 0,33 l	490 Ft
Römerquelle 0,33 l	490 Ft
Pepsi-Cola, Pepsi-Cola light, Schweppes Narancs, 7UP, Tonik, Canada-Dry 0,25 l	390 Ft
Toma (eper 40%) 0,25 l	390 Ft
Toma (őszibaracklé 40%) 0,25 l	390 Ft
Toma (feketeribizli 35%) 0,25 l	390 Ft
Toma Almalé, Narancslé 100 % 1 dl	160 Ft
Ice Tea (citrom, barack) 0,2 l	390 Ft
Red Bull 0,25 l	750 Ft

Kávék/Kaffee/Coffee/Káva/Caffe

Ristretto (rövid erős, presszó/kurzer Espresso/short espresso/krátky, silný espresso)	300 Ft
Espresso (rövid kávé/kleiner Espresso/short espresso/krátky espresso)	300 Ft
Macchiato (presszó kávé tejszínnel/espresso mit Milch /whipped-milk espresso/)	300 Ft
Lungo (hosszú kávé/Deutcher Kaffee/German coffee/dlhý káva)	300 Ft
Cappuccino (Presszó kávé sok tejszínnel/espresso mit viele Milchschaum/Espresso with lots of whipped-milk/)	420 Ft
Melange (Espresso mit Heissem Milch/espresso with hot Milk/espresso vrelý ulieko)	420 Ft
Latte Machiato (Presszó kávé tej és tejszab rétegezve/Espresso mit Milch und Milchschaume/espresso with milk and whipped-milk)	450 Ft
Doppio (dupla presszó kávé/Doppelter Espresso/double espresso)	450 Ft
Coffee Latte (presszó kávé forró tejjel/Espresso mit heissem Milch/Espresso with hot milk)	450 Ft
Tea (Tee/Tea/Čaj)	290 Ft
Forró csoki (Heisse Schokolade/hot chocolate/vrelý čokoláda)	390 Ft

Kávéinkat kívánságuk szerint koffeinmentes változatban is elkészítjük

Wir können unsere Caffee als Koffeinfrei servieren

You can order coffee without caffeine

Káva bez kofeínu verzie rovnako

I caffè possono essere preparati a fichiasta senza coffeina!